

STAATSCOURANT

Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.

Nr. 14416

1 juni

2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB Laguiole

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C 156 van 12 mei 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier, kan tot uiterlijk 12 juli 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 156/07)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag ([1]).

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„LAGUIOLE”
EU-nummer: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014
BOB (X) BGA ( )

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

Syndicat de défense et de gestion du Fromage de Laguiole
Route de Chaudes-Aigues
12210 Laguiole
FRANKRIJK
Tel. +33 565444751
Fax +33 565444757
E-mail: contact@fromagedelaguiole.fr
De groepering bestaat uit producenten en verwerkers van „Laguiole” en is in deze hoedanigheid gewettigd om een wijzigingsaanvraag in te dienen.

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

–
☐ Naam van het product
–
☒ Beschrijving van het product
–
☐ Geografisch gebied
–
☒ Bewijs van oorsprong
–



☒ Werkwijze voor het verkrijgen van het product
–
☐ Verband
–
☒ Etikettering
–
☒ Overige: controles

4. Aard van de wijziging(en)

–
☒ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
–
☐ Wijziging van het productdossier voor een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Rubriek „Beschrijving van het product”

– Er wordt op basis van de nationale tekst voor het vorige geregistreerde productdossier verduidelijkt dat „Laguiole” een kaas met een „droge korst” is. Het minimumgehalte aan vet en aan droge stof wordt, ter wille van de duidelijkheid, uitgedrukt in gram per 100 g kaas in plaats van in percentages.
– De vermelding dat „Laguiole” een cilindrische vorm heeft „van ongeveer 40 cm” en „een hoogte van 30 tot 40 cm” wordt, in samenhang met het hoofdstuk „Beschrijving” van de bekendgemaakte samenvatting, vervangen door de vermelding dat de diameter 30 tot 40 cm moet bedragen. Daarnaast wordt een verhouding tussen hoogte en diameter van 0,8 tot 1 vastgesteld ter vervanging van de bepaling dat de hoogte enigszins groter is dan of gelijk is aan de diameter. Deze wijziging houdt rekening met de afmetingen van de kazen na rijping, terwijl het vorige productdossier gebaseerd was op meting van de kazen wanneer ze in de kelder worden gelegd. De hoogte van de kazen kan immers licht afnemen naarmate de rijpingsduur toeneemt („verzakking”). De verzakking kan ook worden veroorzaakt door een toename van de gemiddelde rijpingsduur van de kazen en de ontwikkeling van de productie op boerderijen, waar de formaten onderhevig zijn aan grotere schommelingen dan in kaasmakerijen.
De verlaging van het minimumgewicht van de kaas van 25 naar 20 kg staat meer in verhouding tot de minimale diameter van de vorm van 28 cm en tot de relatie tussen hoogte en diameter. De ontwikkeling van de productie op boerderijen is ook een oorzaak, aangezien de formaten daar sterker kunnen schommelen afhankelijk van de door de exploitanten gebruikte hoeveelheid melk.
– De kleur van het zuivel wordt verduidelijkt: „ivoorkleurig tot strogeel”. Deze nuance houdt verband met de seizoensgebonden variatie van de productsamenstelling. De vermelding van de minimumdikte van de korst wordt geschrapt, aangezien dit geen onderscheidend kenmerk van het product is. Anderzijds wordt de beschrijving van de kleur van de korst gewijzigd (invoeging van de kleuren „lichtgrijs” ter vervanging van „lichtoranje” en „granietgrijs” naast „amberbruin”) om er rekening mee te houden dat de korst van de boerenkazen op natuurlijke wijze in kelders wordt verkregen. Deze verduidelijkingen zijn nuttig voor het organoleptisch onderzoek van het product in het kader van de controle.
– Een organoleptische beschrijving van het product wordt toegevoegd. Deze beschrijving is nuttig voor het organoleptisch onderzoek van het product in het kader van de controle.
– Voor de individuele porties „Laguiole” die minder dan 70 g wegen en die voorverpakt worden verkocht, wordt een uitzondering ingevoerd op de verplichting dat aan elke portie een stuk korst moet zitten, aangezien het moeilijk is om kleine voor culinair gebruik bestemde porties zo te versnijden dat ze allemaal gekorst zijn.

Rubriek „Bewijs van de oorsprong”

– De aangifteverplichtingen van de exploitanten worden verduidelijkt. Er wordt met name voorzien in identificatie van de exploitanten (om te certificeren dat zij in staat zijn te voldoen aan de vereisten van het productdossier van de benaming waarvan zij wensen te profiteren), alsook in verklaringen waarin wordt aangegeven dat de exploitanten over de vereiste kennis beschikken, dat de producten met de oorsprongsbenaming naar behoren zijn gemonitord, en hoe de dieren zijn gevoederd.
– De registratieverplichtingen van de exploitanten worden uitvoerig beschreven. Deze informatie is

nuttig voor de controle van de naleving van het productdossier en de traceerbaarheid van de producten.
– De productcontroleprocedures worden verduidelijkt. Ze worden nader gespecificeerd in het controleplan voor de oorsprongsbenaming dat door een controle-instantie is opgesteld.
– Met een oog op een betere traceerbaarheid wordt bevestigd dat op het product identificatietekens moeten worden aangebracht. De procedure voor het merken van de kaas aan de hand van het identificatiemerkteken en het stempel waarop de stier van Laguiole is afgebeeld en het woord „Laguiole” staat, wordt uitvoerig beschreven. De regels voor het verdelen en intrekken van de identificatiemerktekens en de stempels worden verduidelijkt met het oog op een goed beheer ervan.

Rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product”

Subrubriek V.1. „Melkproductie”

– De mogelijkheid wordt toegevoegd om in de beslagen die de melk voor de vervaardiging van „Laguiole” produceren, naast de rassen Simmental française en Aubrac, ook melkkoeien op te nemen die voortkomen uit een kruising van deze twee rassen en een gecertificeerde afstamming hebben. Sinds 1990 past de groepering een experimenteel programma toe om het Aubrac-ras in het melkveebeslag te herintroduceren door embryo's te transplanteren en te seksen en vervolgens de prestaties van de nakomelingen te monitoren. Tegelijkertijd wil de groepering de rassen Simmental française en Aubrac kruisen om de melkkwaliteiten van Aubrac door een gecontroleerde opname van het bloed van het Simmental-ras te versterken, en wil zij de melkproductie van de raszuivere Aubrac-melkkoeien verhogen.
– Om de controle te vergemakkelijken, wordt de samenstelling van het melkveebeslag verduidelijkt. Het gaat om „lacterende melkkoeien, droogstaande koeien en vaarsen die meer dan acht maanden drachtig zijn”. Tot het beslag behoren ook alle volwassen melkkoeien van het bedrijf, alsook de vaarsen die bijna moeten kalveren voordat ze worden opgenomen in het productiebeslag.
– Het basisrantsoen wordt vastgesteld voor het melkveebeslag en niet meer alleen voor de melkkoeien, wat de controle vergemakkelijkt en garandeert dat de dieren, vanaf de achtste maand van hun eerste dracht, alleen maar voeder krijgen dat overeenkomstig het productiedossier is toegestaan. Het verbod op het gebruik van ingekuild gras, in plastic folie verpakt voeder en elk ander soort kuilvoeder, als basisrantsoen voor het melkveebeslag is een aanvulling op het verbod op ingekuilde mais. De bedoeling hiervan is het vetgehalte in de melk te beperken en gezondheidsrisio's te verkleinen voor tomes en kazen die worden vervaardigd op basis van rauwe, volle melk. Bijgevolg zijn de enige ruwvoedergewassen die voor het melkveebeslag zijn toegelaten, samengesteld uit de plaatselijke flora van de natuurlijke of permanente weides en graslanden en uit grassen en voederleguminosen die op tijdelijke velden worden geteeld.
Er wordt echter bepaald dat bedrijven die, naast het melkveebeslag, nog andere kuddes houden, die volledig gescheiden zijn van dat melkveebeslag, kuilvoer mogen oogsten en aan deze andere kuddes mogen voeren op voorwaarde dat alle nodige voorzorgen zijn genomen om kruisbesmetting met het voeder voor het melkveebeslag te vermijden. Dankzij deze bepaling kan het gebruik van ingekuild gras en in plastic folie verpakt voeder voor hiervoor genoemde dieren die niet tot het melkvee behoren, nauwkeurig worden geregeld.
– De mogelijkheid om tijdelijk af te wijken van de bepalingen betreffende het basisrantsoen in het geval van „slechte weersomstandigheden” wordt ingetrokken want deze bepaling is niet meer van toepassing.
– De bepalingen over het weiden worden verduidelijkt zodat deze gemakkelijker kunnen worden gecontroleerd. Wat de periode van het weiden betreft, wordt het begrip „zomer” vervangen door „de periode waarin gras beschikbaar is, ijs en weder dienende”. Er wordt ook verduidelijkt dat de minimumduur voor het weiden een „totale jaarlijkse minimumduur” is en dat het gaat om het basisrantsoen „van het melkveebeslag”. Dit levert het volgende op: „In de periode waarin gras beschikbaar is, ijs en weder dienende, is het basisrantsoen van het melkveebeslag voornamelijk samengesteld uit gras waarop het vee wordt geweid tijdens een totale jaarlijkse minimumduur van 120 dagen”. Daaraan wordt toegevoegd: „Tijdens deze periode mag het rantsoen van weidegras worden aangevuld met maximaal 3 kg droge stof per dag en per melkkoe, gemiddeld genomen voor het hele beslag en over de hele graasperiode” – om te waarborgen dat de dieren tijdens deze periode voornamelijk vers weidegras te vreten krijgen.
– Voor aanvullend voer dat aan het basisrantsoen worden toegevoegd, wordt een maximum ingevoerd van 6 kg per lacterende koe en per dag, om ervoor te zorgen dat voorrang wordt gegeven aan voeder uit het geografische gebied.
– Om het voeder beter te beheren, te waarborgen en te controleren, wordt een positieve lijst ingevoerd waarin staat welke grondstoffen en additieven zijn toegestaan voor gebruik in het aanvullende voer voor het melkvee.
– Er wordt verduidelijkt dat het aanvullende voer gedeeltelijk op het landbouwbedrijf mag zijn geproduceerd, d.w.z. een mengsel mag zijn van elementen die in het bedrijf zijn geproduceerd en

elementen die buiten het bedrijf zijn betrokken. Deze verduidelijkingen worden ingevoerd om de controle te vergemakkelijken.

– Om het traditionele karakter van het voeder te behouden, wordt een bepaling toegevoegd die het gebruik van ggo's in het diervoeder en de gewassen van het veehouderijbedrijf verbiedt.
– Om de controle te vergemakkelijken, wordt verduidelijkt dat de bepaling volgens dewelke de gemiddelde melkproductie per koe op het bedrijf niet meer mag bedragen dan 6.000 liter, van toepassing is op de melkkoeien die op het bedrijf aanwezig zijn, en betrekking heeft op de hoeveelheid melk die op het bedrijf wordt verkocht of wordt verwerkt.
– Het verbod op de eenmaal daagse melkbeurt tijdens de melkproductie werd toegevoegd om de kwaliteit van de melk te waarborgen. Uit onderzoeken van het Franse instituut voor veeteelt blijkt dat een eenmaal daagse melkbeurt leidt tot een groter celgetal. Bovendien stijgt als gevolg van de concentratie het eiwitgehalte van 1,2 tot 2 g/l en het vetgehalte van 3 tot 4 g/l, wat de verhouding tussen de gehaltes verstoort en bijgevolg zeer nadelig is voor een productie op basis van volle melk zoals „Laguiole”.
– De in de nationale tekst voor het vorige geregistreerde productdossier opgenomen bepalingen over de productie op boerderijen en de productie in berghutten („burons”) worden ingevoerd om de bijzondere eigenschappen van deze twee productietypen te specificeren en controle mogelijk te maken. Bij de boerderijproductie wordt de kaas gemaakt met melk van maximaal twee opeenvolgende melkbeurten en maakt de niet-gekoelde ochtendmelk meer dan 50% van het totale volume uit. Bij de berghutproductie wordt de kaas gemaakt in een gebouw dat speciaal bestemd is voor de kaasmakerij en dat gelegen is in een weidegebied op een hoogte van meer dan 1000 m, met melk van een enkele kudde die op deze hooggelegen weiden graast en tijdens de transhumanceperiode (25 mei tot 13 oktober) wordt gemolken.

Subrubriek V.2. „Verwerking”

– Op basis van de nationale tekst voor het vorige geregistreerde productdossier wordt verduidelijkt dat „Laguiole” wordt geproduceerd met melk die „niet-gestandaardiseerd is qua eiwitten en vetstoffen” en dat „elke fysische bewerking verboden is”.
– De eigenschappen van de productiekuip worden beschreven: vlakke bodem, verhouding tussen oppervlakte en hoogte meer dan 10 (behalve voor de boerderijproductie). Dit vergemakkelijkt het bewerken van de wrongel in de kuip en maakt een goede afscheiding van de wei in de kuip mogelijk omdat met een plaat druk kan worden uitgeoefend voordat de massa in de tome-pers wordt gegoten.
– Overeenkomstig de nationale tekst voor het vorige geregistreerde productdossier worden de verschillende handelingen die nodig zijn voor de productie van de kaas na stremming opgesomd: snijden van de wrongel en aandrukken met de plaat in de productiekuip, eerste persing in de tome-pers, rijping, nogmaals vermalen, zouten van de massa, rijping van de tome met zout, het vormen van de kaas, tweede persing. In de volgende paragrafen worden de handelingen gepreciseerd.
– De verwijzing naar het „breken” van de wrongel wordt vervangen door een verwijzing naar het snijden van de wrongel na stremming, wat de desbetreffende handeling nauwkeuriger beschrijft.
– De verwijzing naar het uitoefenen van druk op de tome voor een eerste rijping wordt vervangen door een meer gedetailleerde beschrijving van de uitgevoerde handelingen: persen in de tome-pers gedurende minstens een uur met minstens vijf keringen, vervolgens rijping in een ruimte met een temperatuur tussen 18 en 26 °C gedurende de eerste 8 uur en vervolgens bij een temperatuur tussen 14 en 26 °C. De regeling van deze fasen is belangrijk voor de beheersing van het uitlekken van de wei en het aanzuren van de kaas zodat de geschiktheid van de kaas voor rijping wordt verzekerd.
– Het versnijden en zouten van de tome, twee handelingen die volgen op de rijping, worden vervolgens verduidelijkt: de tome, die een kerntemperatuur van minstens 18 °C moet hebben, wordt vermalen tot stukjes ter grootte van een hazelnoot en vervolgens wordt de massa gezouten met 18 tot 24 g zout per 1 kg tome. De precisering van deze fasen maakt duidelijk hoe in het kader van het productieproces wordt verzekerd dat de kaas op homogene wijze wordt gezouten en wordt voorkomen dat de kaas aan het einde van de rijping te veel afkoelt.
– Er wordt vermeld dat de kaas wordt gevormd „na een rusttijd van minstens een uur”, zodat het zout zich goed in de tome kan verspreiden. Vervolgens wordt, in samenhang met de beschrijving van het product, verduidelijkt hoe de vorm eruitziet, met name cilindrisch, met een diameter van 28 tot 38 cm. Het vormen wordt beschreven: de vermalen tome wordt laag per laag in de vorm verdeeld en na het aanbrengen van elke laag wordt handmatig of mechanisch kort druk uitgeoefend. Deze traditionele techniek zorgt voor een homogene verdeling van de tome in de vorm en voor de vastheid van het zuivel, zodat het eindproduct geen gaten in het zuivel vertoont.
– De verwijzing naar een „lange, progressieve” persing wordt – om de controle te vergemakkelijken – vervangen door een meer uitvoerige beschrijving van het persen: de pers oefent gedurende ten minste 40 uur een verticale druk uit op de kaas. Er wordt vermeld dat de kazen minstens viermaal



worden gekeerd tijdens het persen, zodat de wei in de gehele kaas op een uniforme manier kan uitlekken.

Subrubriek V.3. „Rijping”

- Om de controle te vergemakkelijken, wordt de verwijzing naar „vochtige” kelders vervangen door een nauwkeurige vermelding van de relatieve vochtigheidsgraad (hoger dan 90%).
- Om de controle te vergemakkelijken wordt op basis van de nationale tekst voor het vorige geregistreerde productdossier verduidelijkt dat de rijpingsperiode ingaat op de datum waarop de stremming plaatsvindt. De informatie dat de rijping „vaak zes tot negen maanden duurt” geeft slechts een indicatie en wordt daarom geschrapt.
- Er wordt verduidelijkt dat door het regelmatig inwrijven en keren van de kaas de korst wordt gevormd en behouden blijft.

Rubriek „Etikettering”

- Om het hoofdstuk „Specifieke elementen van de etikettering” van het productdossier in overeenstemming te brengen met het desbetreffende hoofdstuk in de bekendgemaakte samenvatting, wordt de afmeting van de lettertekens van de oorsprongsbenaming verduidelijkt: deze moeten minstens even groot zijn als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype.
- De verplichting om de vermelding „Appellation d’origine contrôlée” op het etiket aan te brengen, vervalt en wordt vervangen door een verplichting om het BOB-logo van de Europese Unie aan te brengen, teneinde de leesbaarheid en de synergie in de communicatie over de als BOB geregistreerde producten te bevorderen.
- De verplichting om het INAO-logo aan te brengen is afgeschaft conform de ontwikkelingen in de nationale regelgeving.
- Om het hoofdstuk „Specifieke elementen van de etikettering” van het productdossier in overeenstemming te brengen met het desbetreffende hoofdstuk in de bekendgemaakte samenvatting, wordt eraan herinnerd dat de vermelding „buron” (berghut) op het etiket, in reclame, op facturen en in handelsdocumenten mag worden vermeld overeenkomstig de voorwaarden in het hoofdstuk „Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product”.
- Om het hoofdstuk „Specifieke elementen van de etikettering” van het productdossier in overeenstemming te brengen met het desbetreffende hoofdstuk in de bekendgemaakte samenvatting, wordt eraan herinnerd dat het etiket mag worden vervangen door een opdruk rechtstreeks op de korst van de kaas. De etikettering mag tevens worden vervangen door „de aanbrenging van een stuk voorgedrukt neteldoek op de korst zelf”, aangezien deze drager, in vergelijking met een etiket, resistenter is tegen en geschikter voor manipulaties van het product tijdens de verzending naar de verkooppunten.

Overige

- Onder de rubriek „Gegevens van controle-instanties” werden de naam en de gegevens van de officiële structuren bijgewerkt en aangepast aan de nieuwe controlebepalingen.
- Overeenkomstig de nationale hervorming van het controlesysteem voor oorsprongsbenamingen, is een tabel toegevoegd die de belangrijkste te controleren punten en de evaluatiemethoden bevat.

ENIG DOCUMENT

„LAGUIOLE”
EU-nummer: FR-PDO-0317-01271 – 30.10.2014
BOB (X) BGA ( )

1. Naam

„Laguiole”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Klasse 1.3 Kaas

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Laguiole” is een cilindervormige rauwmelkse koekaas met een droge korst die na volledige droging per 100 g kaas ten minste 45 g vet en ten minste 58 g droge stof bevat.
„Laguiole” heeft een cilindrische vorm met een diameter van 30 tot 40 cm, een verhouding tussen hoogte en diameter van 0,8 tot 1 en een gewicht van 20 tot 50 kg.
De rijpingsduur bedraagt minstens vier maanden, te rekenen vanaf de stremmingsdatum.
Het zuivel is ivoorkleurig tot strogeel en de korst is eerst witachtig tot lichtgrijs en naarmate de kaas rijpt amberbruin tot granietgrijs.
De kaas heeft, afhankelijk van de rijpingsgraad, een matige tot sterke melksmaak, die in evenwicht wordt gebracht door specifieke smaaktonen gaande van vers hooi tot droge hazelnoot, en een langdurige nasmaak met de typische ondertoon van een rauwmelks product.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

Het basisrantsoen van het melkveebeslag bestaat uit voeder dat afkomstig is uit het geografische gebied. De enige toegelaten ruwvoedergewassen zijn samengesteld uit de plaatselijke flora van de natuurlijke of permanente weides en graslanden en uit grassen en voederleguminosen die op tijdelijke velden worden geteeld. Ingekuilde mais, ingekuild gras, in plastic folie verpakt voeder en elk ander soort kuilvoeder zijn verboden.
In de periode waarin gras beschikbaar is, ijs en weder dienende, is het basisrantsoen van het melkveebeslag voornamelijk samengesteld uit gras waarop het vee wordt geweid tijdens een totale jaarlijkse minimumduur van 120 dagen. Tijdens deze periode mag het rantsoen van weidegras worden aangevuld met maximaal 3 kg droge stof per dag en per melkkoe, gemiddeld genomen voor het hele beslag en over de hele graasperiode.
Er mag, gemiddeld genomen over alle lacterende melkkoeien en het hele jaar, per lacterende koe en per dag niet meer dan 6 kg aanvullend voeder worden toegevoegd aan het basisrantsoen. Het aanvullende voeder hoeft niet verplicht uit het geografische gebied te komen als er in dit gebied onvoldoende agrarische grondstoffen beschikbaar zijn.
Het voeder van de dieren bestaat uitsluitend uit planten, nevenproducten daarvan en aanvullend voer afkomstig van niet-transgene producten.
Het aanvullende voeder voor het melkveebeslag bestaat uitsluitend uit de grondstoffen en de additieven die in de positieve lijst zijn opgenomen.
„Laguiole” wordt uitsluitend geproduceerd met rauwe, volle koemelk die niet-gestandaardiseerd is qua eiwitten en vetstoffen. Elke fysische bewerking is verboden.
De melk die voor „Laguiole” wordt gebruikt, mag alleen afkomstig zijn van melkveebeslagen bestaande uit koeien van de rassen Simmental française (rascode 35) en Aubrac (rascode 14) of melkkoeien die voortkomen uit een kruising van deze twee rassen en een gecertificeerde afstamming hebben. Wat deze laatste betreft, mogen na de eerste generatie alleen melkkoeien die voortkomen uit een kruising met een stier van het ras Aubrac (rascode 14) tot het melkveebeslag worden toegelaten.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Zowel de productie van de melk als de vervaardiging en rijping van kaas vindt plaats in het geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De verkoop van geraspte „Laguiole” is verboden.
„Laguiole” mag in porties worden aangeboden. Als de kaas voorverpakt wordt verkocht, moeten de stukken gedeeltelijk bedekt zijn met de korst die kenmerkend is voor de benaming, behalve als de individuele porties minder dan 70 g wegen.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Op het etiket van de kaas staat het volgende:
- de oorsprongsbenaming in een lettertype dat minstens even groot is als twee derde van het grootste op het etiket voorkomende lettertype;
- het BOB-symbool van de Europese Unie.

De vermelding „buron” (berghut) mag worden gebruikt op het etiket, in reclame, op facturen en in handelsdocumenten overeenkomstig de volgende voorwaarden: de vermelding „buron” is voorbehouden voor kazen die zijn geproduceerd met melk van een enkele kudde die tijdens de transhuman-



ceperiode (25 mei tot 13 oktober) wordt gemolken en tijdens deze periode graast op weiden die op meer dan 1000 m hoogte liggen. Om de term „buron” te mogen dragen, moeten de kazen zijn geproduceerd in gebouwen die zijn bestemd voor de kaasmakerij en die zijn gelegen in dit gebied met hooggelegen weiden. Per buron is één melkveebeslag toegestaan. Mobiele of lichte gebouwen zoals houten hutjes zijn niet toegelaten.
De etikettering mag ook worden vervangen door een opdruk rechtstreeks op de korst van de kaas of door de aanbrenging van een stuk voorgedrukt neteldoek op de korst zelf.
Het product kan ook worden gemerkt aan de hand van een afdruk in reliëf waarop de stier van Laguiole is afgebeeld en het woord „Laguiole” staat, en aan de hand van een identificatieteken, beide op de kaas aangebracht.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied wordt begrensd door de volgende kantons, gemeenten of delen van gemeenten:
Departement Aveyron:
Kantons Laguiole, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d’Aubrac, Sainte-Geneviève-sur-Argence.
Gemeenten Aurelle-Verlac, Castelnau-de-Mandailles, Le Cayrol, Coubisou, Entraygues-sur-Truyère (rechteroever van de Lot en linkeroever van de Truyère stroomopwaarts vanaf de samenvloeiing Lot-Truyère), Espalion (rechteroever van de Lot), Estaing, Le Nayrac, Pomayrols, Prades-d’Aubrac, Saint-Côme-d’Olt (rechteroever van de Lot), Saint-Geniez-d’Olt (rechteroever van de Lot), Saint-Laurent-d’Olt (rechteroever van de Lot), Sainte-Eulalie-d’Olt (rechteroever van de Lot).
Departement Cantal:
Kanton Chaudes-Aigues.
Departement Lozère:
Kanton Nasbinals.
Gemeenten Aumont-Aubrac, Banassac (rechteroever van de Lot), Les Bessons, Brion, Canilhac (rechteroever van de Lot), Chauchailles, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Montivernoux, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fournels, Les Hermaux, Noalhac, Saint-Germain-du-Teil, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Laurent-de-Veyrès, Saint-Pierre-de-Nogaret, Sainte-Colombe-de-Peyre, Les Salces, Termes, Trélans.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. Specificiteit van het geografische gebied

Omgevingsfactoren

Het geografische gebied heeft specifieke eigenschappen die verband houden met de bodem, het klimaat, de hoogte en de natuurlijke afbakening door het reliëf. Het gebied heeft basalt- en granietbodems. Het contrastrijke, ruwe klimaat is het gevolg van de botsing tussen de continentale en de door de bergen bepaalde invloed van de Auvergne (in de vorm van van lange, koude, winderige winters met frequente sneeuwval) en de invloed van het zuiden (in de vorm van warmte en overvloedige, stormachtige regenval). Centraal in het gebied liggen de bergen van Aubrac, een homogeen geheel met een hoogte van gemiddeld 1000 m. In het westen en het zuiden wordt het geografische gebied natuurlijk afgebakend door de rivieren Truyère en Lot. De combinatie van bodem, klimaat en hoogte zorgt ervoor dat de weiden opmerkelijke kwaliteiten hebben, met name een rijke, aromatische en overvloedige flora. Veel meer dan op andere plaatsen groeien er typische planten die rijk zijn aan aromatische moleculen (terpenen), zoals schermbloemigen, bv. sister (*Meum athamanticum*), ooievaarsbekachtigen (*Geranium sylvaticum*), samengesteldbloemigen (*Achillea, Centaurea*) en lipbloemigen (*Prunella grandiflora, Thymus*).

Menselijke factoren

De kaasproductie in deze streek heeft een traditie die zeer ver teruggaat in de tijd. In de 12e eeuw zijn de monniken van de abdijen van Aubrac en Bonneval begonnen met het vastleggen van regels voor de productie van „Laguiole”, met als doel de melkproductie van de zomer te gebruiken om in de winter de pelgrims te voeden. Deze praktijk werd door de boeren in de omgeving overgenomen. In 1897 groepeerden de landbouwers uit het berggebied zich in een verkooporganisatie, die in 1939 werd omgevormd tot een belangenvereniging („syndicat de défense”). In 1961 kwam ten slotte de erkenning van de oorsprongsbenaming.
Vandaag wordt „Laguiole” nog steeds geproduceerd op basis van rauwe, volle melk afkomstig van koeien van de rassen Simmental française en Aubrac die zich aan de omstandigheden van het geografische gebied (middelgebergte) hebben aangepast en die voornamelijk worden gevoederd met weidegras en hooi uit het geografische gebied, zonder kuilvoeder en met een beperkte hoeveelheid aanvullend voer. Door de genetische selectie binnen deze rassen is het eiwitgehalte van de melk



toegenomen en het vetgehalte gedaald, waardoor een melk wordt verkregen die geschikt is voor de kaasproductie. Ook het voeder draagt hiertoe bij: als gevolg van het verbod op het gebruik van mais als voeder is het vetgehalte in de melk beperkt.
„Laguiole” is het resultaat van een lange rijping in een koude (6 tot 12 °C) vochtige kelder aan de hand van bewerkingen die door de overgeleverde knowhow in het geografische gebied worden gewaarborgd, met name de bijzondere productietechnologie (bestaande uit onder andere twee wei-uitlekfasen – in de tome-pers en in de vorm – die een hoger drogestofgehalte opleveren) en de regelmatige zorg (wrijven en keren).

5.2. Specificiteit van het product

„Laguiole” is een kaas van rauwe, volle melk in groot formaat (20 tot 50 kg). Het geperste, niet-gekookte zuivel heeft een hoog drogestofgehalte van minstens 58%. De kaas wordt gedurende minstens vier maanden gerijpt.
De kaas heeft, afhankelijk van de rijpingsgraad, een matige tot sterke melksmaak, die in evenwicht wordt gebracht door specifieke toetsen gaande van vers hooi tot droge hazelnoot, en een langdurige nasmaak in de mond.

5.3. Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)

De melkproductie in het geografische gebied van „Laguiole” was oorspronkelijk zeer seizoensgebonden. Koeien die kalveren zoogden, konden immers alleen maar worden gemolken wanneer, dankzij de natuurlijke vruchtbaarheid van de bodem van het geografische gebied, de flora overvloedig genoeg was voor de behoeften van de dieren. Om deze melk te kunnen bewaren voor later gebruik, hebben de melkveehouders van het geografische gebied een bewaarkaas van groot formaat ontwikkeld, met name „Laguiole”.
Aangezien deze kaas is geproduceerd met volle melk, hangt de bewaartijd samen met de omstandigheden waarin de melkproductie en de kaasvervaardiging plaatsvinden. Deze zijn afgestemd op het gebruik van een voor de kaasmakerij geschikte melk die rijk aan eiwitten en arm aan vetten is en aanleiding geeft tot een intense wei-afscheiding in zowel de tome-pers als de vorm, waardoor een geperst, niet-gekookt zuivel wordt verkregen met een hoog drogestofgehalte.
De melkkoeien van de rassen Simmental française en Aubrac hebben zich bijzonder goed aangepast aan de omgeving in het geografische gebied. Dankzij hun grote weerstand zijn de koeien bestand tegen lange, strenge winters en kunnen zij het voederpotentieel van het geografische gebied optimaal benutten. Het voeder van de dieren is rijk aan aromatische planten die hun geur afgeven aan de melk en bijgevolg aan de „Laguiole”, die met de melk wordt vervaardigd.
De productie met rauwe melk en de lange rijping bij lage temperaturen geven aan „Laguiole” een typisch karakter dat verband houdt met de melkflora van de rauwe, volle melk.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening ([2]))
https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-b80edb90-e691-4605-8645-79027fbd424b/telechargement